



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR
— CITADELLE —

Révélateur de Talents!

Formation en Alternance
Garçon / Serveuse de restaurant

Article 45

Une formation réputée à la gastronomie éthique :

L'École Hôtelière Provinciale de Namur propose depuis 80 ans, une formation de haute qualité, les professeurs de pratique professionnelle étant tous issus du milieu hôtelier, et passionnés par la transmission de leurs savoirs. L'École en proposant des formations en alternance innove et a pour volonté de permettre à d'autres profils d'élèves de profiter de cette qualité d'enseignement et d'encadrement, et de pouvoir accéder aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

L'alternance, c'est APPRENDRE en TRAVAILLANT, c'est vivre au rythme de l'école et de l'entreprise, c'est se former tout en percevant un revenu.

Votre profil :

Vous aimez le contact clientèle, vous êtes adroit et précis, vous avez le souci du détail.... Alors, sans conteste, cette formation vous épanouira.

Le métier :

1er niveau de formation dans l'univers de la salle, le commis de salle débute dans le métier et y effectue des tâches simples. Sous la direction d'un chef de rang, il participe à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Durant le service, il effectue des tâches de soutien suivant les directives de son responsable. A la fin du service, il participe au rangement de la salle.

Mission :

- Avant le service :

Il assure la propreté de la salle et du matériel de restaurant : nettoyage, netteté des verres et couverts, il dresse la salle de restaurant selon de plan de salle établi, il réalise la mise en place du matériel nécessaire au service et s'occupe de l'approvisionnement.

- Pendant le service :

Il s'occupe du vestiaire des clients, sert les plats et veille à ce que le client ne manque de rien (pain, beurre,...) participe au service, il peut être amené à prendre la commande et à guider le choix du client

- Après le service,

Il débarrasse les tables, il avance la mise en place pour le prochain service, il range le matériel

Evolution

- En continuant d'exercer le même métier :

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en Belgique, qu'à l'étranger.

- En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :

Le commis de salle travaille au sein d'un restaurant, d'une brasserie dans des restaurants traditionnels, des restaurants de villages vacances ou encore dans des établissements d'hébergements.

- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :

Le commis de salle peut évoluer vers un poste de Chef de rang puis de Maître d'hôtel

- 100 % d'embauche des jeunes diplômés !



Conditions d'accès

Vous devez avoir atteint l'âge de 15 ans et avoir 25 ans maximum. Tous les détails des modalités seront connus via l'école.

L'organisation

Au cours de votre formation, vous progressez à votre rythme, en alternance Entreprise/Ecole, selon un calendrier préétabli.

Titres obtenus :

- Attestation de réinsertion dans l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice (4P ou 5P) **OU** dans l'enseignement en alternance Article 49 (4P ou 5P)
- Un Certificat de Qualification spécifique
- Une Attestation de compétences professionnelles du 2^{ème} degré professionnel de l'enseignement secondaire en alternance

Grille horaire :

Commis de salle	- de 18 ans	+ de 18 ans
	Obligation scolaire	
Formation générale		
Formation littéraire, humaine	2 h	---
Formation socio-économique	2 h	---
Formation professionnelle		
Technologie du métier : Salle	2 h	2 h
Travaux pratiques : Salle	5 h	5 h
Renforcement		
Technologie du métier : Salle	1 h	1 h
Travaux pratiques : Salle	1 h	1 h
Langue moderne orientée : Anglais	2 h	2 h
TOTAL	15 heures	11 heures

Plus d'informations ?

Avenue de l'Ermitage, 7

BE-5000 Namur

081 / 77 68 34

www.ehpn.be



@ehpnamur